

O CAJUEIRO (*Anacardium occidentale* L.): DE SÍMBOLO DA CULTURA NORDESTINA A ÁRVORE TESTEMUNHA DA MUNDIALIZAÇÃO DA ECONOMIA E DOS MODOS DE VIDA¹

Frédéric Alexandre²

Tradução de Roberto Motta³

Resumo

O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) do qual Mauro Mota, em trabalho clássico recentemente reeditado, descreveu o papel central no sistema cultural do Nordeste, muito particularmente em Pernambuco, foi largamente apagado da paisagem rural e urbana desta região durante o século XX. Mas, paradoxalmente, o consumo de castanha de caju não para de crescer, ao ponto de ter se tornado um dos produtos mais característicos da mundialização. Gera-se a partir daí um mercado complexo fortemente internacionalizado, articulando os países produtores da Ásia e da África, onde o produto é transformado e beneficiado –sobretudo a Índia—e os países consumidores, Estados Unidos, países europeus e ... o Brasil. Esse mercado mundial remodela profundamente os espaços rurais dos países de economia precária, como a Guiné-Bissau. Neste novo contexto, o Brasil voltou a ser um país produtor, com plantações que se expandem principalmente no Nordeste.

Palavras-chave: Cajueiro – Fitogeografia – Geografia cultural – Mundialização.

Résumé

L'anacardier (*Anacardium occidentale* L.) dont Mauro Mota, dans un ouvrage devenu classique et récemment réédité, avait montré le rôle central dans le système culturel nordestin, tout particulièrement au Pernambouc, a largement été effacé des paysages ruraux ou urbains du Nordeste au cours du XX^e siècle. Paradoxalement, la consommation de noix de cajou ne cesse de progresser, au point de devenir un des produits les plus caractéristiques de la mondialisation, générateur d'un marché complexe fortement internationalisé combinant des pays producteurs en Asie et en Afrique, des pays où le produit est transformé et conditionné – l'Inde notamment – et

¹ Agradeço a Roberto Motta pela tradução deste artigo.

² Sócio Correspondente Estrangeiro do IAHPG. Professor de Geografia, Universidade de Paris 13 – Sorbonne Paris Cité. Diretor do *Centre de Recherches Espaces, Sociétés, Culture* (CRESC– EA 2356).

³ Doutor em Antropologia (Ph. D.) pela Universidade de Columbia na Cidade de Nova Iorque, professor-titular (apos.) da Universidade Federal de Pernambuco, Pesquisador do CNPq.

des pays consommateurs, les États-Unis, les pays européens ... ou le Brésil. Ce marché mondial remodèle en profondeur les espaces ruraux de pays d'économie précaire comme la Guinée Bissau. Dans ce nouveau contexte, le Brésil est lui-même redevenu un pays producteur, des plantations d'anacardier se développant aujourd'hui, en particulier dans le Nordeste.

Mots-clés : Anacardier – Phytogéographie – Géographie culturelle – Mondialisation.

A recente reedição (2011: 1954 1ª ed.) do texto do “mais que geógrafo Mauro Mota” (como Gilberto Freyre gostava de chamá-lo), também poeta e prosador, representa ocasião adequada para uma reflexão sobre a trajetória dessa árvore singular, o cajueiro (*Anacardium occidentale* L.). Mauro Mota mostra as múltiplas implicações culturais dessa fruteira na paisagem nordestina, até sua decadência, no Brasil, diante do avanço da agricultura e da urbanização. Em contraste, começando por sua introdução, ainda antes do fim do século XVI, nas colônias portuguesas da Ásia e da África, a cultura do caju conheceu notável expansão mundial. Tal sucesso, em grande parte, derivou da adoção da castanha pela cozinha indiana. Mais recentemente, o consumo da castanha nos países ocidentais, sobretudo como aperitivo, aumentou consideravelmente. O aumento da demanda comercial levou a marcada expansão das plantações de caju, sobretudo na África, não, aliás, sem efeitos perversos, como veremos adiante. A entrada do cajueiro no comércio mundial acarreta seu retorno ao Brasil, que se torna um dos produtores mais importantes dessa anacardiácea. Porém o significado cultural da árvore, bem como o lugar que ocupa na paisagem, mudam drasticamente.

1. A DECADÊNCIA DO CAJUEIRO NA PAISAGEM E NO SISTEMA CULTURAL DE PERNAMBUCO

A herança geográfica de Mauro Mota

Os Pernambucanos e, de maneira mais geral, os Brasileiros, conhecem Mauro Mota como poeta, cronista, ensaísta e memorialista. A obra de Mauro como geógrafo é menos conhecida, ainda que essencial em seu percurso intelectual. Por isso a reedição recente (2011) de *O Cajueiro nordestino* é particularmente bem-vinda. É a 4ª edição do livro, publicada como parte das comemorações do centenário do seu nascimento, com apresentação de Fernando José Freire e prefácio de Clovis Cavalcanti. A nova edição conserva a mesma divisão em capítulos curtos das anteriores:

1/- O cajueiro entre os indígenas; 2/- Origem; 3/- O cajueiro; 4/- Distribuição geográfica; 5/- O caju; 6/- Ainda o caju; 7/- A castanha; 8/- Outras utilidades; 9/- A devastação; 10/- O cajueiro entre flamengos; 11/- O caju em móveis

pernambucanos ; 12/- Caju e castanha no folclore ; 13/- Jogo de castanhas ; 14/- O cajueiro na literatura ; 15/- O cajueiro e a toponímia.

A obra geográfica de Mauro Mota não se limita ao *Cajueiro nordestino*. Eu gostaria de destacar outro texto, *Geografia literária* (1961), no qual Mauro revela o segredo de um procedimento que procuro também adotar, prestando grande atenção à dimensão literária da geografia, sobretudo quando se apoia nesse objeto privilegiado que é a paisagem. A literatura permite entender o laço específico que une a sociedade ao território que ocupa. E isto, com ainda mais acuidade, no momento da indispensável coleta de informações e dados de campo. O relacionamento entre a geografia e a literatura caminha nos dois sentidos, tanto pelo exame das obras literárias já existentes, como pela precisão que a literatura fornece à escritura. Citemos Mauro Mota em *Geografia literária*:

“O geógrafo interfere nos elementos colhidos, faz confrontos, tira conclusões, enriquece o patrimônio científico. Mas só poderá consegui-lo com as suas leituras e observações anteriores, e a sua expressão formal.” (MOTA, 1961:94).

Mauro Mota baseou-se nesse procedimento ao escrever *O Cajueiro nordestino*, como mostram as seguintes frases, que resumem toda a tese do autor a respeito dessa árvore, incorporada ao território e ao povo nordestino, sobretudo em Pernambuco:

“Nenhuma outra árvore existe de ecologia equivalente pela extensão à do cajueiro. Transcende da ambiência fitogeográfica. É como se escapasse do seu para um reino de humanidade e, aí, com os ramos em laço, fizesse a simbiose das espécies. Planta e criaturas humanas desenvolvem-se juntas numa interdependência fraterna (...).” (MOTA, 2011 [1954]:107).

Formou-se dessa maneira em torno das paisagens marcadas pela anacardiácea um verdadeiro “sistema cultural”, do qual os últimos capítulos do *Cajueiro nordestino* mostram como se ramifica até nas brincadeiras das crianças, nas ruas ou quintais das casas. O desenho (fig. 1) e as frases extraídas do capítulo 13 evocam o modo como o caju impregna não só o espaço, mas também o tempo de Pernambuco:

“O tempo do caju é também o do jogo de castanhas, importante acontecimento entre os meninos da região. (...) O tempo do caju coincide com o das férias escolares e isso quer dizer o crescimento da população dos parceiros. Deles ficam cheios, durante todo o dia, em cidades e vilas do interior, os pátios das igrejas e as calçadas sombreadas e de menor trânsito.” (MOTA, 2011 [1954]:107).

FIGURA 1

Fig. 1: *Jogo de castanha*. Bico de pena de Manoel Bandeira. Acervo Família Mauro Mota (in M. Mota, reed. 2011, p. 123)

Volta ao texto de André Thevet: testemunho sobre a ocupação de Pernambuco pelos colonizadores portugueses

Mauro Mota destaca que, desde seus primeiros contactos com a ponta oriental do continente americano, os Europeus notaram o proveito que os Índios tiravam do cajueiro. O texto mais antigo citado por ele citado provém do relato de André Thevet. Esse “nativo de Angoulême”, como faz questão de declarar, publica, em 1558, uma história de viagem intitulada *Singularidades da França antártica a que outros chamam América*. Este título, diga-se de passagem, diz muito sobre a vontade da França de não ficar devendo na partilha do continente pelas potências europeias. Thevet tinha aderido ao Almirante Villegagnon, na curta tentativa dos franceses de se apossarem da baía da Guanabara. Tendo adoecido, não pôde ficar mais que umas poucas semanas no sítio do futuro Rio de Janeiro. Dobrando o Cabo de Santo Agostinho, onde os franceses temiam os contatos com as populações locais, Thevet nota a abundância, “até o Maranhão”, do cajueiro, do qual faz uma descrição precisa, acompanhada de um célebre desenho (fig. 2).

Os portugueses, que não tinham perdido tempo desde a expedição de Pedro Álvares Cabral, estavam bem instalados nessa parte do litoral sul-americano. Eu gostaria, neste momento, de citar um pouco mais longamente o relato de André Thevet. É o testemunho de um francês sobre a originalidade da colonização portuguesa, consolidando a ocupação do território e combinando a dominação brutal, habitual naquele período, com certa tolerância pelas populações indígenas e pelos seus saberes. André Thevet mostra-se passavelmente horrorizado com a selvageria dos nativos. Vamos agora citá-lo na tradução de Estêvão Pinto (1944):

“No anno de 1501, o monarca português d. Manuel enviou três grandes navios à América do Sul (...). Navegando-se, então, por essa costa, descobriu-se o belo promontório, acima referido, no qual desembarcaram os portugueses: o lugar era tão bom e temperado (...) que os descobridores lá se estabeleceram, seguindo-se-lhes muitos outros portugueses, com os seus numerosos navios e colonos.”

“E, com o decorrer dos tempos, já agora familiarizados com os naturais, edificaram o fortim chamado Castelmartin, ao qual se seguiu um outro, muito próximo, de nome Pernambuco.”

“Em ambos há muito tráfico. Os portugueses levam dali algodão, peles de animais, especiarias, e, entre outras coisas, prisioneiros. Isto é, os selvagens cativados em guerra, por seus inimigos, os quais os portugueses vendem em Portugal.”

(...) “Esses povos do cabo de Santo Agostinho até perto do Maranhão, são mais cruéis e desumanos que quaisquer outros da América, comendo ordinariamente carne humana, assim como a gente come carneiro (senão com maior prazer ainda). E assevero-vos que é difícil, quando se apoderam de algum prisioneiro, livrá-lo das suas mãos, pois têm a avidez dos leões famintos. Não há animal feroz, nos desertos da África ou da Arábia, que apeteça tão ardentemente o sangue humano quanto esses mais que brutais selvagens.” (...)

“A terra, de resto, é das melhores que possui essa gentilha, dando frutos em abundância, ervas e raízes cordiais, inclusive grande quantidade das árvores chamadas *acaious*. O fruto do *acaion* é da grossura de punho e tem a forma de um ovo de pato. Alguns fazem dele certa beberagem, se bem que não tenha muito bom

sabor, pois o seu gosto é o da sorva meio madura. Da ponte desse fruto pende uma espécie de noz da grossura das castanhas e da feição dos rins da lebre.” (THEVET, 1944 [1558]:358-364).

O “fruto” evocado por André Thevet é de fato, como lembra Mauro Mota no primeiro capítulo do livro, o pedúnculo desmesuradamente dilatado, a “maçã” (que aliás lembra mais um pimentão) da noz do caju, isto é, da castanha, como é chamada no Brasil. Esta é a verdadeira fruta, de tipo aquênio, fruta seca contendo uma só semente. A analogia de forma entre o caju e o rim de lebre não prevaleceu e, quando Lineu deu nome à espécie, foi da imagem de um coração de pato que se originou o nome científico do anacárdio.

FIGURA 2

Fig. 2: “L’acaïou” (*in* Thevet A., 1558: trad. port. 1944, p. 361).

Cronologia e particularidade botânica do cajueiro

Originário da América central e caribenha, o cajueiro (*Anacardium occidentale*) possui distribuição natural muito vasta na parte oriental do Brasil, onde, ao seu redor, constituiu-se o “sistema cultural” descrito por Mauro Mota. A denominação da espécie se estendeu a outros membros da família dos anacardiáceos, que, entre outros, inclui a mangueira, originária, como indica o nome científico — *Mangifera indica* — da Índia. Partindo de suas respectivas regiões de origem e através de correntes de troca exatamente inversas, essas duas espécies atingiram, no período de expansão dos impérios coloniais, uma distribuição circuntropical (ALEXANDRE, GÉNIN, 2012). Note-se que à mesma família, largamente distribuída em torno do globo, pertence também o pistacheiro, gênero espalhado pela bacia do Mediterrâneo, abrangendo o terebinto (*Pistacia terebinthus*), o qual compartilha com o cajueiro a propriedade de conter uma essência com aplicações industriais bem conhecidas.

Seria talvez melhor falar, no plural, dos cajueiros, pois o gênero *Anacardium* compreende uma quinzena de espécies. Os botânicos distinguem o *Anacardium occidentale*, forma cultivada do cajueiro, do caju silvestre, *Anacardium excelsum*. Ao mesmo gênero também pertencem certas espécies originárias do continente asiático, da Insulíndia ou das Filipinas, evocadas na Enciclopédia de Diderot e de Alembert. É o caso do *ligas* (*Anacardium longifolium*, atualmente colocados pelos botânicos num gênero próximo: *Semecarpus cuneiformis*):

“O Rev. Padre George Camelli (...) distingue três espécies de anacardiáceos: a

primeira é a menor, chamada ligas; a segunda ou média é o anacárdio das farmácias; e a terceira se chama *cajou*, ou *acajou*".

"O ligas é uma árvore selvagem de medíocre grandeza, que se encontra nas montanhas e de cujos brotos escorre, quando quebrados, um líquido leitoso, o qual, caindo nas mãos ou nos rostos provoca inicialmente coceira e depois, pouco a pouco, inchação."⁴

Pode-se também evocar o *Anacardium humile*, o menor dos que crescem no interior do Nordeste semiárido. Euclides da Cunha, outro escritor brasileiro muito sensível à geografia, descreve do seguinte modo, em *Os Sertões* (1902), a paisagem da *caatinga* baiana, onde se desenrola o drama de Canudos. Desse cenário faz parte o cajueiro anão. Euclides descreve, à sua maneira imagística, a adaptação da espécie ao ambiente:

"Algumas plantas (...) iludem ainda melhor as intempéries, em disposição singularíssima".

"Vêem-se, numerosos, aglomerados em caapões ou salpintados, isolados das macegas, arbúsculos de pouco mais um metro de alto, de largas folhas espessas e luzidias, exuberando floração ridente em meio da desolação geral. São os cajueiros anões, os típicos *Anacardium humilis* das chapadas áridas, os *cajús* dos indígenas. Estes vegetais estranhos, quando ablaqueados em roda, mostram raízes que se entranham a surpreendente profundura. Não há desenraizá-los. O eixo descendente aumenta-lhes maior à medida que se escava. Por fim se nota que ele vai repartindo-se em divisões dicotômicas. Progredir pela terra dentro até a um caule único e vigoroso, embaixo." (...)

"Espancado pelas canículas, fustigado dos sóis, roído dos enxurros, torturado pelos ventos, o vegetal parece derrear-se aos embates desses elementos antagônicos e abroquelar-se daquele modo, invisível no solo sobre que alevanta apenas os mais altos renovos da fronde majestosa." (CUNHA, 1991[1902]:30-31).

Arbusto ou árvore pequena, medindo de 6 a 12 metros, raramente 15 metros (ARBONNIER, 2002), o cajueiro possui folhagem verde escura, densa e persistente, tronco curto às vezes tortuoso e porte em abóbada hemisférica. Todos os autores, botânicos ou geógrafos, insistem nos múltiplos usos de que pode ser objeto. Para começar, lembremo-nos de que a planta, em seu conjunto, é bactericida, fungicida, vermicida e amebicida. A essas propriedades, acrescenta-se a utilização medicinal, sob diversas formas, das raízes, das folhas e das frutas. O caju é rico em vitaminas e pode ser comido como fruta fresca ou senão em conserva, suco, xarope e bebida alcoolizada. Na África as folhas do cajueiro servem de complemento para a forragem do gado (ARBONNIER, 2002). A madeira é apreciada na marcenaria, mas também serve à carvoaria. E, graças ao seu poderoso sistema radicular, que o torna muito eficaz contra a erosão dos solos, o cajueiro se presta ao trabalho de reflorestamento, como logo veremos a propósito do uso que dele se faz para a fixação de dunas no Senegal.

Entretanto o sucesso do cajueiro, atualmente em escala planetária, baseia-se na castanha, fruta seca desta árvore, cujo consumo não para de aumentar. Mas tal consumo só vem a ser possível depois da decorticação da pequena fruta, que não pode ser feita manualmente. O óleo

⁴ Verbete "Ligas", *L'Encyclopédie*, p. 516.

presente no invólucro de aquênio é excessivamente abrasivo e tóxico. No tomo III (1824) da sua *Flore des Antilles*, François-Richard de Tussac descreve essa operação:

“O produto mais importante desta árvore é a fruta denominada castanha de caju. A casca, cinzenta e bastante espessa, contém um óleo muito cáustico. Dentro dela também se encontra uma amêndoa de gosto muito agradável. (...) Para obter essa amêndoa, sem que se fique com as mãos enodoadas de uma maneira muito difícil a fazer desaparecer, deixam-se as castanhas no fogo até que esse óleo cáustico seja totalmente queimado, o que é fácil de perceber pela cessação dos jatinhos de chama, parecendo fogos de artifício, que o célebre Lineu designava como *ignis lusorius*. A partir daí é possível manipular impunemente as amêndoas e comê-las de várias maneiras. Fazem-se bolinhos, confeitos e bombons (...) O óleo contido na casca que envolve a amêndoa é a tal ponto cáustico que se torna muito difícil remover as manchas que causa em panos e na pele. Certa pessoa, tendo cometido a imprudência de querer abrir uma castanha com a boca, teve uma inflamação que chegou até a garganta e da qual se curou com dificuldade.” (TUSSAC, 1824, III:54-55).

Com o aumento do consumo, a decorticação teve de ser industrializada, o que representou fator nada desprezível para a mundialização do comércio da castanha, abrangendo produtores, transformadores e consumidores.

O retrato que aqui se tem feito do cajueiro é lisonjeiro pela amplidão dos produtos e dos usos. Mas a espécie não oferece só vantagens. Sobretudo quando cultivado em plantação densa, o cajueiro não se associa facilmente a outras culturas, devido principalmente à sombra profunda da sua folhagem. Cresce rapidamente, frutifica com rapidez, mas sua vida economicamente rentável não excede 20 ou 25 anos, como mostra a **figura 3**. Além disso, os frágeis solos tropicais se esgotam com essa cultura, necessitando longo repouso para que se recuperem.

FIGURA 3

Fig. 3: Rendimento teórico de uma plantação de cajueiros (Fonte: SERRA CAMARÁ, VAYSSIÉ, 1996)

A inserção do cajueiro noutra paisagem cultural: o jardim crioulo das Antilhas e da Guiana

O cajueiro não se limitou a marcar profundamente a sociedade e a paisagem nordestinas. Ocupa também lugar de destaque noutro setor de sua área de distribuição natural, na Guiana e nas Antilhas. Isto acontece particularmente nesse elemento essencial – e ainda muito vivo – da

paisagem caribenha que é o jardim crioulo.⁵ Instalados ao redor de uma cabana ou casa, em pequenas parcelas previamente sujeitas a pequenas queimadas, esses jardins derivam das roças dos índios e das hortas dos africanos (DEGRAS, 2005). Associam culturas de subsistência, raízes e tubérculos, como mandioca e batata doce; cereais, como o milho; plantas hortícolas, como o tomate ou o pepino; fruteiras, compreendendo mangueiras, bananeiras e, bem entendido, cajueiros; além de plantas medicinais e ornamentais, como o cróton e a buganvília. O cajueiro participa também da dimensão estética do jardim crioulo, como lembra Tussac (1824, *op. cit.*) que evoca com eloquência o lugar da árvore na paisagem cultural antilhano:

“O cajueiro – vulgarmente denominado “pommier d’acajou” (maceira de caju) – (...) encontra-se em jardins, que ornamenta com jatos de lindas flores encarnadas nas pontas dos ramos e pelo vermelho dos pedúnculos monstruosos, com a forma e a grossura de peras ou maçãs, dos quais pendem as frutas conhecidas como castanhas (“noix d’acajou”). Esses pedúnculos, chamados maçãs (“pommes”), gozam de reputação bem superior ao seu valor real entre as damas crioulas e mais ainda entre as crianças (...); quando ficam inteiramente maduros dão um suco abundante, vinhoso, que refresca a boca e mata a sede. Mas, se tomado com excesso, não se demora a perceber um peso bastante incômodo no estômago. Uma das maneiras mais agradáveis e saudáveis de comê-los é cortando-os em quartos e fazendo uma compota a meio açúcar. Espremendo-o, pode-se obter um suco que, depois de fermentado, resulta num vinhozinho muito agradável, mas que em poucos dias se estraga (...).”(TUSSAC, 1824, III:55).

O jardim crioulo limitou-se, historicamente, à periferia das áreas rurais. Nas ilhas, como no Nordeste, a supremacia espacial da cana de açúcar teve efeito considerável. Instalado também nos bairros urbanos de ocupação espontânea, o jardim crioulo demonstra hoje em dia notável resistência. Nas Antilhas francesas tem dado origem a uma verdadeira mania, encorajada, no meio rural, pelo *Institut National de la Recherche Agronomique* (INRA), que o encara como um modelo agroecológico e, nas cidades, pelos urbanistas e paisagistas (MARC, MARTOUZET, 2012). Tem sido também sugerido, por arquitetos e paisagistas, para a ornamentação dos bairros de casas separadas, com seus jardins e quintais.⁶ Essa revalorização da paisagem, na qual o cajueiro conserva o seu lugar, contrasta com o recuo que experimenta no Nordeste brasileiro.

A devastação

O livro de Mauro Mota está impregnado da saudade de um sistema cultural. O autor percebe a sua desagregação a partir da Segunda Guerra Mundial. O cajueiro vai desaparecendo da

⁵ Veja-se, por exemplo, o *Atlas des paysages du Parc Naturel Régional de Martinique*: <http://atlas-paysages.pnr-martinique.com/>

⁶ Por exemplo: <http://caraibes-paysages.com/guadeloupe/default.asp>

paisagem nordestina. Deste ponto de vista, o capítulo 9, “A devastação”, é sem dúvida o capítulo chave do livro. Mauro Mota o colocou em posição central, seguido pelos capítulos nos quais mostra a persistência do sistema cultural, superando a marginalização da árvore, nas obras do período da ocupação holandesa do Nordeste (1630-1654), no mobiliário doméstico, no folclore, etc..

O desaparecimento do cajueiro ocorreu em duas fases. A primeira é antiga. Corresponde à transformação da mata atlântica em plantação de cana de açúcar. Num bela demonstração de geografia literária, Gilberto Freyre, em *Nordeste* (1989, or. 1937), já emprega o termo “devastação”, no capítulo III do livro: “A Cana e a Mata”:

“A devastação pelo machado se fez ao mesmo tempo que a do fogo, embora em escala muito menor. Não se cuidou a sério de replantio nem de reflorestamento: só da exploração das matas e da terra. Só da plantação da cana e do fabrico do açúcar. (...)

O Brasileiro das terras de açúcar quase não sabe nomes das árvores, das palmeiras, das plantas nativas das regiões em que vive. (...) A cana separou-o da mata até esse extremo de ignorância vergonhosa. Na mata, ele vê vagamente o pé de árvore e às vezes, quase desdenhosamente, o pé de pau. Quase que só o caboclo, o descendente de caboclo, do índio, do nativo, ou então do quilombola (...) pode nos guiar pelos mistérios dos restos de floresta do Nordeste, dando-nos a conhecer pelo nome – o nome indígena em grande número de casos – cada árvore que nos chame a atenção; o valor de cada pé de pau para a medicina caseira, para a serraria, para os ninhos de aves.” (FREYRE, 1989[1937]:75, 80).

Mauro Mota acrescenta que, a partir do século XIX, a industrialização e as estradas de ferro, fortes consumidoras de madeira, única fonte de energia abundantemente disponível, aumentaram ainda mais a já desenfreada deflorestação da *mata atlântica*, de modo muito especial em Pernambuco:

“Às bocas das usinas de açúcar, as maiores e mais devorantes, outras se juntaram cheias de apetite na refeição arbórea contínua. Bocas de outras fábricas têxteis principalmente, de locomotivas, de fogões domésticos. A penetração dos trilhos ferroviários no interior do Nordeste representou uma obra civilizadora construída sobre derrubadas e fogueiras.” (MOTA, 2011[1954]:89).

A segunda etapa da “devastação” se relaciona à urbanização da faixa litorânea, única onde se mantinham as formações litorâneas nas quais o cajueiro ainda se encontrava em grande quantidade. Esta tendência se torna espetacular já na primeira metade do século XX:

“De acordo com o cálculo de Vasconcelos Sobrinho (1949) para as duas últimas décadas, foram abatidos no Recife 380.000 cajueiros. 200.000 nas praias de Olinda e Boa Viagem.” (MOTA, 2011[1954]:91)

Depois de 1945, a aceleração do processo acompanha a expansão da população brasileira em plena transição demográfica⁷. O êxodo rural traz para as cidades do litoral os retirantes que as secas expulsam do sertão. Surgem os *boias frias*, migrantes que alternam as plantações de cana e a periferia das aglomerações urbanas. A urbanização também segue os altos e baixos do “milagre brasileiro”. Nos anos 1950 e 1960, independentemente das vicissitudes políticas, houve uma vigorosa expansão econômica. Tudo isto explica a transformação em loteamentos dos restos de floresta e dos bosques de cajueiros.

Porém mais ainda do que a grande devastação, Mauro Mota lamenta o sacrifício dos cajueiros disseminados nos jardins e nos quintais das residências devido à mudança radical do espaço urbano, apenas começando nos anos 1950:

“Não apenas as empresas de construção civil e as fornalhas se aliaram para desmatar o Recife. Há também aqui um sadismo branco dirigido contra o cajueiro de quintal ou jardim, que desce em sombreados e odores sobre as crianças da casa, testemunha de seus brinquedos e dos seus caminhos para a adolescência.”

“Desse tipo houve no Recife cajueiros que se popularizaram que eram apresentados às visitas como familiares mais velhos que, em vez de ramagens e seiva, tivessem nervos e sangue como as criaturas humanas.”

“Um deles, o de casa de dona Amélia Cavalcanti, na Rua do Espinheiro. Esse, comprimido aos lados por duas mangueiras, espichava, em busca do sol, um braço horizontal longo e roliço, de quase cinquenta metros, para o fundo do quintal. Visto daí, o braço parecia que estava solto no espaço e viera acariciar os brotos que lhe rebentavam na própria extremidade. Outro, o da casa de dona Adélia Pinto, na Rua Guilherme Pinto, na Capunga. Esse não era um cajueiro no jardim, era antes um jardim no cajueiro...” (MOTA, 2011[1954]:90-91).

2. A EXPANSÃO FORA DO CONTINENTE AMERICANO E A MUNDIALIZAÇÃO DO COMÉRCIO DO CAJU

A colonização portuguesa e a mistura das espécies tropicais

Durante a expansão de seus impérios coloniais, as potências europeias buscaram na vegetação as espécies de interesse econômico. Aumentou fortemente a demanda de conhecimentos sobre a utilidade comercial das plantas e sobre sua capacidade de crescer em diferentes ambientes. Os portugueses desempenharam papel pioneiro na difusão das espécies tropicais, a princípio de maneira muito pragmática, tentando aclimatá-las em suas diferentes possessões. Como já se assinalou, enquanto a mangueira foi levada das Índias para as colônias portuguesas da África e da América do Sul, o cajueiro fez caminho exatamente inverso. Na segunda metade do século XVI já se atesta sua presença na costa do Malabar, onde parece ter

⁷ Lembremos que em 1940 a população brasileira iguala a francesa: os dois países possuem então um pouco mais de 41 milhões cada um. Atualmente a França conta 63.700.000 habitantes e o Brasil três vezes mais, ou seja, 194.000.000. Pode-se facilmente imaginar as consequências territoriais e ambientais de tal expansão.

penetrado pelo porto de Cochim, atualmente Kochi, no Estado de Kerala, onde teria sido introduzido entre 1563 e 1578 (JOHNSON, 1973, RAO *et al.*, 1998). Cochim ainda hoje é o maior porto do *import-export* da castanha, apesar da importância crescente do de Hô-Chi-Minh, antiga Saigon, no Vietnã. Em seguida o cajueiro foi aclimatado um pouco mais ao norte, ao redor de Goa, com sucesso fulgurante. A árvore tornou-se extremamente comum na Índia, ao ponto que certos autores acreditaram que fosse originário desse país. Em seu célebre trabalho, *l'Origine des plantes cultivées* (1882), Alphonse de Candolle faz questão de reafirmar sua origem sul-americana:

“Já se emitiram as mais falsas afirmações sobre a origem dessa árvore, as quais, apesar do que eu disse em 1855, vejo serem reproduzidas aqui e acolá. A denominação francesa “Pommier d’Acajou” é tão ridícula quanto possível. [...]. O nome deriva dos indígenas do Brasil, Acaju, Acajaíba, citado por antigos viajantes”.
“A espécie é certamente espontânea nas florestas da América intertropical e mesmo numa grande extensão dessa região, como, por exemplo, no Brasil, na Guiana, em Panamá e nas Antilhas. [...] Rheede e Rumphius haviam mencionado essa árvore na Ásia meridional. O primeiro diz que ela é comum no Malabar. A existência de uma mesma espécie tropical arbórea na Ásia e na América era tão pouco provável, que primeiro se suspeitou que existisse alguma diferença específica ou ao menos de variedade, o que não se confirmou. Diversos argumentos, históricos e linguísticos, já me haviam demonstrado uma origem estrangeira à Ásia.”

O cajueiro brasileiro foi também largamente introduzido nas antigas colônias da África, primeiro em Moçambique, ainda em fins do século XVI, e depois em Angola e em Guiné-Bissau. Tornou-se assim uma espécie circumtropical, presente onde encontre um clima à sua conveniência, suficientemente quente e húmido.

As potências coloniais – França e Grã-Bretanha em primeira linha – desenvolveram, sobretudo nos séculos XVIII e XIX, as redes dos jardins botânicos, apoiados nos jardins de aclimação, algumas vezes nas colônias, a exemplo do Jardim das Melancias, na Ilha de França, atualmente Ilha Maurício, e outras em portos da metrópole, Brest, Rochefort, Toulon. Muito importantes, nesse processo, são também os jardins botânicos e instituições científicas ao modelo do Museu de História Natural, em Paris, e dos Kew Gardens em Londres. São estes importantes centros de ciência aplicada ao à organização do território, com estufas, arboretos e jardins de treinamento. Desenvolvem-se também os estudos *in situ* (ALEXANDRE, GÉNIN, 2012). Motivados pelo sucesso da castanha de caju no subcontinente indo-paquistânês, empreenderam-se numerosos estudos, já desde o período do Império Britânico, tendendo ao melhoramento da espécie e ao conhecimento mais completo das variedades regionais. Esta tradição continua na pesquisa agrônômica indiana, desenvolvendo, por exemplo, a análise genética das populações de cajueiros nas diferentes regiões litorâneas (ARCHAK *et al.*, 2009). Efetivamente, desde meados do século XIX, a castanha se transformou, devido ao consumo que se generalizou pelo mundo, um produto de comércio internacional, seguindo circuitos complexos.

Os caminhos da mundialização do consumo e da produção

A castanha se tornou, partindo dos territórios portugueses da Índia, um ingrediente muito corrente em bom número de pratos e de molhos do subcontinente, daí passando a outras cozinhas asiáticas. O plantio do cajueiro desenvolveu-se muito, como já vimos, nas regiões litorâneas da península do Decão. Nas matas dos Ghats veio mesmo a transformar-se numa espécie subespontânea. E ainda que neste continente o consumo de seus produtos seja bem mais limitado, plantações de cajueiros se desenvolveram em boa parte da África, principalmente no oeste do continente, em torno do Golfo da Guiné, mas sem excluir Moçambique, o qual, até o fim dos anos 1980, permaneceu como o segundo produtor mundial da castanha, perdendo só para a Índia.

A partir dos anos 1970, o consumo da castanha subiu vertiginosamente em países onde o cajueiro não pode ser aclimatado. Isto foi devido a seu emprego cada vez maior como aperitivo, na América do Norte, na Europa e na Austrália, suplantando pouco a pouco, nesses países, o amendoim. Além de suas propriedades gustativas, consideradas superiores, a castanha lucrou com as campanhas de advertência sobre as graves alergias que podem resultar dos produtos da aráquide. E isto apesar de pesquisadores ingleses (CLARK *et al.*, 2007) terem demonstrado que as alergias à castanha podem ser ainda mais graves. Mas a força da nova moda não diminuiu e o consumo da castanha só faz crescer, atingindo novas áreas: Rússia, países do Golfo Pérsico, e da península arábica, Japão, China, etc.. Essa fruta seca é um dos melhores indicadores, em nossos dias, de como se mundializa o modo de vida das classes médias e superiores nos países ricos e emergentes.

A alta da demanda motivou as empresas agroalimentares a buscarem novas terras para o plantio do cajueiro. Essencialmente indianas, essas empresas investiram no continente africano, no qual se tem assistido a um crescimento espetacular das plantações do anacárdio, com exceção de Moçambique, onde esse setor recuou muito nos anos 1990. Entretanto os novos países produtores são muito dependentes dos caprichos de um mercado que não controlam. A transformação, o acondicionamento e a comercialização do produto – portanto o conjunto da valorização econômica – lhes escapa. A produção de castanha também se desenvolveu fortemente em diversos países do Sudeste da Ásia, tendo o Vietnã se transformado no maior produtor mundial.

Em resumo, o cajueiro se encontra presente, hoje em dia, em mais de 30 países. O quadro número 1 mostra os dez principais países produtores de castanha em 2010. Quatro deles, incluindo os dois primeiros produtores mundiais, são asiáticos. Cinco são africanos. A América, continente originário do cajueiro, está representada só pelo Brasil.

Quadro 1: Principais países produtores de castanha de caju em 2010 (Fonte: FAO, 2010)

País	Produção por toneladas em 2004	Produção por toneladas em 2007	Produção por toneladas em 2010
Vietnã	818 800	1 249 600	1 159 600
Índia	535 000	620 000	613 000
Nigéria	555 000	660 000	594 000
Costa do Marfim	140 600	280 000	370 000
Indonésia	131 000	146 000	174 300
Filipinas	117 000	112 600	134 700
Brasil	187 800	140 700	102 000
Guiné Bissau	96 600	98 000	91 100
Benim	45 000	60 000	69 700
Moçambique	43 000	74 400	67 200
MUNDO	2 901 000	3 690 000	3 350 000

As correntes de troca deste mercado mundializado são múltiplas. Dirigem-se, em primeiro lugar, dos países produtores africanos, aos países transformadores, essencialmente a Índia e o Vietnã. Em seguida as empresas agroalimentares asiáticas ou multinacionais dirigem o produto para os países consumidores, que não são apenas representados, como já vimos, pelos países ocidentais.

A transformação do espaço litorâneo da Guiné-Bissau em cajal

A hierarquia dos países produtores, indicada no quadro 1, mascara uma realidade. Os países da lista possuem extensão e população extremamente diferentes. Considerando essas variáveis, a Guiné-Bissau é o menor de todos. Por isso mesmo a cultivo do cajueiro, nesse país, possui uma instalação territorial proporcionalmente muito elevada. A castanha de caju tornou-se o principal, na verdade um dos únicos produtos de exportação desse país, que é um dos mais pobres do mundo inteiro. Pode-se imaginar a dependência do país com relação ao mercado e àqueles que o controlam, sem falar nas variações climáticas capazes de trazer graves prejuízos.

O plantio do cajueiro, em Guiné-Bissau, tem se estendido inexoravelmente ao longo da faixa litorânea, muito recortada, caracterizada por estuários cheios de manguezais. Isto vem ocorrendo nos últimos 50, antes e, com mais intensidade, depois da independência política em 1974, depois de uma década de guerra sangüinária que destruiu profundamente os sistemas rurais. Mesmo depois da independência, a destruturação prosseguiu no país sacudido por

golpes de estado e episódios de guerra civil. Além disso, a faixa sudanense, compreendendo a parte setentrional do país, experimentou, entre as décadas de 1960 e 1990, uma nítida regressão da pluviosidade, com repercussão sobre as colheitas da cultura principal de subsistência, o arroz. E de fato, a proposta dos negociantes indianos, consistindo na troca de um quilo de arroz por um quilo de castanha, conseguiu facilmente a adesão dos camponeses do litoral, que logo se comprometeram a transformar uma parte cada vez maior dos seus campos em plantações de caju. Como se exprimem Carlos Schwarz da Silva e Justino Biai (*in* CAMPREDON, MIRANDA, 1994):

“E assim, para o bem ou para o mal, a Guiné Bissau virou um cajual à beira mar plantado”.

Mas a conversão ao cajueiro se faz diferentemente nas diversas partes das regiões costeiras. Ao norte de Bissau, o setor de Biombo e de Quinhamel era uma zona agrícola dominada pelas *pontas*, grandes propriedades agrícolas resultantes de “concessões” outorgadas no período colonial. Esses estabelecimentos representavam o ferro de lança da integração da agricultura ao sistema de produção colonial. Produzindo tanto para a exportação como para o mercado interno, as pontas empregavam mão de obra local, muito barata, pertencente aos grupos étnicos *papel* e *balante*. Plantava-se amendoim, arroz, cana de açúcar (na maior parte transformada em álcool), etc.. Depois da independência, com a nacionalização das terras e a reestruturação do setor agrícola, algumas *pontas* foram desmembradas e outras simplesmente absorvidas pela urbanização na periferia de Bissau. No essencial foram distribuídas aos antigos trabalhadores agrícolas. Mas essas pequenas parcelas, pouco rentáveis, dão rapidamente lugar às plantações comerciais, em particular do cajueiro, que ocupa um lugar privilegiado na paisagem desse setor.

Mais ao norte, a região do rio Cacheu foi fortemente perturbada pelo conflito que abalou a Casamança senegalesa e pela instabilidade crônica na Guiné-Bissau. As consequências são às vezes muito diretas: afluxo ou refluxo de refugiados e perigo de minas espalhadas pelo solo. Mas são também indiretas, nessa economia regional totalmente desorganizada. Em posição de beco sem saída, Cacheu perdeu grande parte do que lhe assegurava o status de pequeno centro regional.⁸ Ainda é considerada “capital regional”, mas o dinamismo econômico se deslocou para Canchungo, mais ao sul. Cacheu hoje em dia se apresenta com espaços públicos degradados e atividade comercial reduzida. Ao norte do rio Cacheu, São Domingos está menos abandonada.

Parte dos moradores das cidades vai explorar as terras agricultáveis das periferias, acentuando o aspecto de “nebulosa” do conjunto das aglomerações. O acesso à propriedade é

⁸ Muito antes disso, Cacheu tinha sido o principal porto da Guiné na exportação de escravos para o Brasil.

regulado pelos primeiros ocupantes, que indicam aos mais recentes as terras que ainda podem ser exploradas. Quase por toda parte a produção de castanha permitiu que se enfrentasse a conjuntura difícil e, mesmo quando acontecia que o preço da castanha estivesse conjunturalmente em declínio, o fenômeno se ampliava, numa espécie de fuga para adiante por parte dos camponeses.

À margem direita do estuário do rio Cacheu, o território da aldeia de Bamal (ANDRIEU, ALEXANDRE, 2011) apresenta fortes variações na taxa de florestação. Tais variações, neste e noutros lugares, não são independentes da flutuação da pluviosidade, mas parecem depender ainda mais ao contexto político perturbado do país. Tal contexto provoca uma série de desajustes nas atividades agroflorestais, bem visíveis na transformação da paisagem. E daí também, à proporção em que a rizicultura vai à falência, o predomínio ainda maior do anacardiáceo.

As mudanças começaram pelos manguezais. Na parte mais próxima ao interior das terras, o manguezal é ocupado por uma mancha particularmente escura que ainda hoje se expande, como mostra a decadência das árvores desse setor. Fragmentos de madeira e pequenos diques testemunham que aí se praticou a rizicultura inundada, chamada *bolanha*. Segundo nossos informantes, esses arrozais começaram a ser abandonados há coisa de 50 anos, depois de uma sucessão de secas que tornou impossível a luta contra a salinização. Os rudes combates da guerra da independência prejudicaram a valorização da área, onde se encontrava um núcleo de guerrilheiros. Ainda subsistem minas que não foram desativadas e esconderijos de armas. Desde então a relação dos habitantes de Bamal com o manguezal têm se limitado à produção de sal (por ebulição) e a um pouco de pesca.

No domínio das palmeiras e da agricultura cíclica, prevalecem o dendezeiro (*Elaeis guineensis*) e a palmeira-palmira africana (*Borassus aethiopium*). Estas duas árvores prestam-se a múltiplos empregos. Periodicamente, faz-se a limpa de cada parte do território, deixando subsistir apenas as árvores maiores. Até época recente essas limpas se destinavam à rizicultura pluvial, denominada rizicultura *n'pam pam*. A intervalos regulares deixa-se que se instalem trechos sem cultivo, antes de uma nova queimada ao término de sete ou oito anos. Mas o ciclo se rompe pela conversão, após um ano, da área queimada em plantação de cajueiros. As terras em repouso diminuem, levando, nos últimos 20 anos, ao aumento das zonas cultivadas. A extensão dos cajuais acarreta seja a diminuição das superfícies dedicadas ao arroz, seja ao encurtamento do ciclo, seja, ainda, ao cultivo em territórios cada vez mais longínquos. A situação piorou devido ao conflito da Casamança, com numerosos refugiados que se estabeleceram na região de Cacheu, onde sobrevivem graças à produção da castanha. Mas a volta desses refugiados aos seus territórios de origem suscita incerteza sobre o futuro de muitos pomares. Assim é que a transformação dos

palmeirais em cajuais tornou-se emblemática da decomposição do sistema agrário tradicional, aumentando a vulnerabilidade das populações guineenses.

Expansão desigual do cajal nos países africanos

O Benim (ex-Daomé) é outro país da África Ocidental no qual as plantações de caju cresceram com grande ímpeto. A castanha é a segunda cultura de exportação do país, sendo superada só pelo algodão, que se desenvolveu durante a tentativa, sob o regime autoritário de Mathieu Kérékou (1972-1990), de conversão do Benim à economia socialista. A castanha representa para os sistemas camponeses, sobretudo nas regiões de Donga e de Atakora (SALIFOU ISSAKA, 2008), o surgimento de uma economia liberal, concomitante à democratização do país, sem que isso, diga-se de passagem, impedisse o general Kérékou de governar ainda por dois mandatos, de 1996 a 2006. A entrada na economia de mercado transparece na cadeia econômica descrita por Mohamed Salifou Issaka (2008), levando dos produtores locais aos coletores, que encaminham a safra aos centros locais como Natitingou, Bassila ou Djougou. Daí os corretores a encaminham aos grossistas dos centros regionais servidos por estradas de rodagem ou ferrovias, como Parakou e Bohicon. Em seguida a castanha é mandada ao porto de Cotonou, de onde os exportadores indianos a enviam ao continente asiático, para a decorticação. Aqui, como em Guiné-Bissau, só uma parte muito pequena da produção é processada no próprio país.

Apesar do número impressionante de intermediários, que em muito reduz o controle que os camponeses locais poderiam exercer sobre o mercado, a capacidade de ação das comunidades parece ser bem mais forte no Benim do que em Guiné-Bissau. Efetivamente, no primeiro destes países as plantações de caju se integram num sistema de policultura. O produtor pode então se beneficiar da renda suplementar derivada da castanha, mas sem ficar demasiadamente dependente do mercado. Na aldeia de Ouanou, de etnia nagô, na comuna de Bassila (ALEXANDRE *et al.*, 2013), os camponeses combinam policultura de subsistência, baseada em cereais (milhete, milho), leguminosas (feijão) e tubérculos (mandioca, inhame), com produtos vendidos sazonalmente no mercado de Bassila: legumes secos (pimentão, quiabo), frutas (laranja, manga). A castanha de caju faz parte dos produtos mais especializados, da mesma forma que a manteiga de carité, produzida pelas mulheres da aldeia numa pequena fábrica local ou, ainda, a madeira de teca. Bem diferente do domínio exclusivo do cajueiro, como ocorre em Guiné-Bissau, os cajuais, no Benim, são simplesmente um elemento, entre outros, da paisagem rural.

Como os outros países da África Ocidental, o Senegal também experimentou a expansão dos cajuais, que se desenvolveram particularmente na Casamança, região fronteiriça da Guiné-Bissau, que atravessou um período confuso a partir de meados da década de 1990. Mas o avanço do cajueiro foi detido pelo sistema agrícola dos Diola – etnia dominante em Casamança – os quais associam a rizicultura de manguezal à exploração, em terra firme, do dendezeiro (*Elaeis guineensis*), sob o qual se desenvolvem diversas culturas rasteiras. A expansão do caju é também limitada pela imigração uólofe – etnia dominante no Senegal como um todo – que estendeu aqui seu sistema agrícola baseado noutra espécie trazida da América do Sul pelos portugueses traficantes de escravos: o amendoim (*Arachis hypogaea*).

Finalmente essa expansão é também limitada pela classificação do cajueiro, segundo o código florestal senegalês, como espécie silvestre, ao contrário, por exemplo, da mangueira. Esse código leva muito em conta as características das espécies. Jean-Laurent Kali, conselheiro técnico da delegação para o planejamento do território senegalês, que chamou nossa atenção para essa singularidade (comunicação oral, 2007), lembra-nos que, a princípio, plantava-se o cajueiro devido a certos requerimentos da gestão florestal. Na faixa litorânea, servia para a fixação de dunas, devido ao seu sistema de raízes e à copa em forma de guarda-chuva, protegendo o solo contra aguaceiros muito intensos. Também se utilizava a árvore como corta-fogo. Com o aumento da demanda pela castanha, a cultura do cajueiro se estende, como noutras partes do continente africano. Mas, além dos motivos já indicados, essa expansão é diminuída no Senegal pela incidência de imposto sobre a castanha e sobre o suco do caju, considerados como produtos florestais.

A regresso do cajueiro ao Brasil

A mundialização assume muitas vezes o tom da ironia. Em todo caso proporciona ao cajueiro nordestino, hoje em dia, uma (pequena) vingança contra a cana de açúcar. Por força da padronização dos modos de vida, o *blended whisky* suplantou, na classe rica e nos setores privilegiados das classes médias da potência emergente brasileira, a rústica cachaça.⁹ Mesmo a amável caipirinha teve de dar lugar à caipiroska, que nem ao menos tem a desculpa de vir da Rússia. As novas modas também impuseram, para acompanhar as bebidas intrusivas, que se mastigue castanha de caju.

O cajueiro retornou aos campos do Nordeste, principalmente do Ceará. O Brasil voltou a

⁹ Ainda que nas grandes metrópoles – São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador ou Recife – onde se afirma uma forma de burguesia boêmia, comecem a surgir bares de cachaça.

ser um grande produtor mundial (quadro 1), na sequência não apenas do aumento local do consumo, mas também graças à proximidade do mercado norte-americano. Porém esse retorno faz-se sob a forma contemporânea das fileiras uniformes das plantações, bem distantes dos cajueiros que ornamentavam os quintais do Recife mauromotiano.

CONCLUSÃO

O destino do cajueiro é estranho e trágico. Como o havia descrito Mauro Mota, nos anos 50 do século passado, ele quase já não sobrevivia nos espaços rurais nem nos urbanos da paisagem clássica do Nordeste. Dessa presença histórica subsistiam apenas traços no folclore e nos museus, além, bem entendido, do belo testemunho de Mauro Mota sobre o sistema cultural construído ao seu redor.

Ao mesmo tempo a castanha de caju se transformou em produto de consumo no mundo inteiro. Em numerosos países asiáticos e africanos sua produção adquiriu grande importância, às vezes vital, como ocorre em Guiné-Bissau. E, nesta forma mundializada, o cajueiro regressa à terra e a mesa brasileiras.

Uma nova fase da mundialização parece começar neste momento, conferindo nova dimensão à história do cajueiro. O óleo cáustico, extraído da cápsula de aquênio é, hoje em dia, objeto de grande atenção científica, sobretudo por sua possível utilização na indústria aeronáutica.

REFERÊNCIAS

- ALEXANDRE F., GÉNIN A. 2012. **Géographie de la végétation terrestre**. Modèles spatiaux, perspectives, concepts et outils. Paris: Armand Colin (Collection U - Géographie).
- ALEXANDRE F., ANDRIEU J., GENIN A., SAN EMETERIO J.-L. 2013. **Exploration de la strate de variation bioclimatique du soudanien au sahélien (Bénin – Niger)**, ANR ECLIS Délivérable 6.3a, Vulnérabilité le long du gradient bioclimatique et de fertilité des sols.
<http://eclis.get.obs-mip.fr/index.php/productionsscientifiques/delivvable>]
- ANDRIEU J., ALEXANDRE F. 2009. « La place de la forêt dans les paysages villageois en Afrique de l'Ouest littorale », in CORVOL, A. (Org.), **Forêt et Paysage** (Actes du colloque international du Groupe d'Histoire des Forêts Françaises Besançon, octobre 2009). Paris: L'Harmattan, 2011, pp. 79-94.
- ARBONNIER M. 2002. (2^a ed.). **Arbres, arbustes et lianes des zones sèches d'Afrique de l'Ouest**. Paris: CIRAD/MNHN.
- ARCHAK J., GAKWAD A.B., SWAMY K.R., KARIHALOO J.L. 2009. Genetic analysis and historical perspective of cashew (*Anacardium occidentale* L.) introduction into India. **Genome**. 52(3), pp. 222-230.
- CAMPREDON P., MIRANDA R., (Orgs.). 1994. **Guinée-Bissau: planification côtière**. Gland (Suíça): UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature et des ressources naturelles).
- CANDOLLE A. (DE). 1998 [1882]. **L'origine des plantes cultivées**. Reedição. Paris: Diderot-Multimédia (Coll.

Latitudes).

CLARK A.T., ANAGNOSTOU K., EWAN P.W. 2007. Cashew nut causes more severe reactions than peanuts: case-matched comparison in 141 children. **Allergy**. 62(8), pp. 913-916.

CUNHA E. da. 1991 [1902]. **Os sertões**: campanha de Canudos. 35ª edição. Rio de Janeiro/Brasília: Francisco Alves Editora.

DEGRAS L. 2005. **Le jardin créole**. Repères culturels, scientifiques et techniques. Pointe-à-Pitre (Guadeloupe): Jasor (coll. Archipel des Sciences).

FREYRE, Gilberto. 1989 [1937]. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. 6ª edição. Rio de Janeiro: Record.

JOHNSON D. 1973. The botany, origin and spread of the cashew (*Anacardium occidentale* L.). **Journal of Plantation Crops**, 1, pp. 1-7.

MARC J.-V., MARTOUZET D. 2012. Les jardins créoles et ornementaux comme indicateurs socio-spatiaux: analyse du cas de Fort-de-France. **VertigO** (Revue électronique en sciences de l'environnement). Hors-série n°14: Biodiversité et paysage: de la connaissance et de la représentation des paysages à leur aménagement durable. <http://vertigo.revues.org/12526>

MOTA M. 1961. **Geografia literária**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro.

MOTA M. 2011 [1954]. **O cajueiro nordestino**. 4ª edição. Recife: Companhia Editora de Pernambuco (CEPE).

RAO E.V.V.B., SWAMY K.R.M., BHAT M.G. 1998. Status of cashew breeding and future priorities. **Journal of Plantation Crops**. 26, pp. 103-114.

SALIFOU ISSAKA M. 2008. **Analyse du système de commercialisation de noix de cajou produites dans les départements de l'Atacora et de la Donga**. Mémoire pour le diplôme d'ingénieur agronome. Université de Parakou (Bénin).

SERRA CAMARA M., VAYSSIÉ S. 1996. **La filière anacardier en Guinée-Bissau**. Bissau: MDRA (Cabinet de planification agricole – Division des statistiques agricoles).

THEVET A. 1944 [1558]. **Singularidades da França Antártica a que outros chamam de América**. 1ª ed. brasileira. Prefácio, tradução e notas de Estevão Pinto. São Paulo/Rio de Janeiro/Recife/Salvador/: Companhia Editora Nacional (Coleção Brasileira Biblioteca pedagógica brasileira). [Texto original em francês: www.gallica.bnf.fr]

TUSSAC F.-R. de. 1824. **Flore des Antilles** ou Histoire générale, botanique, rurale et économique des végétaux indigènes des Antilles, et des exotiques qu'on est parvenu à y naturaliser. Tomo III. Paris: Marchand du Breuil.